

DAFTAR PUSTAKA

- AAK.1997. *Budidaya Tanaman Mangga*. Jakarta: Kanisus.
- Admin. 2010. Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Kecernaan Protein Makanan. [Http://agribisnis-news.blogspot.com/2010/09/Faktor-Faktor-yang-mempengaruhi.html](http://agribisnis-news.blogspot.com/2010/09/Faktor-Faktor-yang-mempengaruhi.html). Diakses pada tanggal 30 Januari 2015 pukul 10.46 WIB.
- Almatsier, Sunita. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Astawan dan Wahyuni. 1991. *Teknologi Pengolahan Nabati Tepat*. Bogor: Akademika Pressindo.
- Astawan, Made dan Andreas Leomito Kasih.1997. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2009. *Kecambah Kedelai*. <http://www.kompas.com>. Diakses pada tanggal 7 Januari 2015 pada pukul 23.00 WIB.
- Ausman L.M. 1999. *Criteria and recommendation for vitamin c intake (brief Critical review)*. *Nutr. Rev.* 57, 222 - 224. Dalam skripsi Laras tentang validasi metode analisis dan penentuan kadar vitamin C pada minuman buah kemasan 2012 (Skripsi S-1 Progdil MIPA) Jakarta: Universitas Indonesia.
- Badan Standar Nasional. 1996. *SNI Dodol*. http://www.bsn.go.id/news_detail.php. Diakses pada tanggal 15 Januari 2015 pada pukul 14.00 WIB.
- Budiman, Eriyandi. 2008. *Cara & Upaya Budidaya Terung*. Bandung: CV Wahana Iptek Bandung.
- Cahyono, Bambang. 2003. *Teknik dan Strategi Budidaya Terung*. Yogyakarta: Yayasan Pustaka Nusantara.
- Darsinah, dkk. 2013. *Pedoman Penulisan Skripsi FKIP*. Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah surakarta.
- Departemen Pertanian. 2001. *Dodol*. <http://www.agribisnis.deptan.go.id/pustaka/garut/spo/20%.pdf>. Diakses pada tanggal 7 Januari 2015 pukul 12.19 WIB.
- Dewy Retnowati. 2005. *Terung Ungu*. Bandung.

- Direktorat Gizi Depkes. RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Enda dkk. 2012. *Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Ketan dan Terung Belanda Terhadap Karakteristik Dodol*. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Farida. 2008. *Mengenal Berbagai Macam Tepung*.
<http://mommygadget.com/2008/07/16/mengenal-bebagai-macam-tepung/>.
 Diakses pada tanggal 5 Januari 2015 pada pukul 10.30 WIB.
- Foodreference. 2014. *Eggplant*.
<http://www.foodreference.com/html/arteggplant2.html>. Diakses pada tanggal 8 November 2014 pada pukul 20.38 WIB.
- Gautara dan Soesarsono Wijardi. 2005. *Dasar Pegolahan Gula*. Bogor: IPB.
- Hardiansyah dan D. Briawan. 1990. *Penelitian dan Perencanaan Konsumsi Pangan*. Bogor: Fakultas Pertanian IPB.
- Haryadi. 1998. *Modifikasi Proses Pembuatan Dodol*. Jurnal Agritech 18 (1) Halaman 29 - 30.
- Haryati, Idrus. 1994. *Pembuatan Dodol*. Balai Besar Penelitian Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Departemen Industri.
- Hasyim, Noor. 2009. *Kajian Kerusakan Minyak pada Jenang Kudus dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber roscoe) Selama Penyimpanan*. (Skripsi S- 1) Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Hermana Rimwood, B. 1995. *Coconut Palms Product Their Processing In developing Countries*. Roma: FAO.
- Idrus, Haryati. 1994. *Pembuatan Dodol*. Balai Besar Penelitian Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Departemen Industri.
- Ishak, Elly dan Sarinah, Amrullah. 1995. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Ujung Pandang: Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur.
- Levine, M., Dhariwal K.R., Welch R.W., Wang Y., dan Park J.B. 1995. *Determination of Optimal Vitamin C requirements in Humans*. *Am. J. Clin. Nutr.* 62, 1347S - 1356S. Dalam skripsi Laras tentang validasi metode analisis dan penentuan kadar vitamin C pada minuman buah kemasan 2012 (S - 1 Progdil MIPA) Jakarta: Universitas Indonesia

- Lusiyatiningsih, Tutut. 2014. *Uji Kadar Serat, Protein, dan Sifat Organoleptik pada Tempe dari Bahan Dasar Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) dengan Penambahan Bekatul dan Tepung Jagung* (Skripsi S-1 Progd Pendidikan Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mahmudatussaadah, Al. 2006. Vitamin (online).
http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KEL_UARGA/197807162006042-AI_MAHMUDATUSSA%27ADAH/VITAMIN.pdf. Diakses pada tanggal 22 Januari 2015 pukul 22.37 WIB.
- Monalisa, dkk. 2013. *Perbandingan Hasil penetapan Kadar Vitamin C Dodol Mangga dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV- Vis dan Iodometri*. Manado: Farmasi, FMIPA UNSRAT. Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT Vol. 2 No. 01 Februari 2013 ISSN 2302 - 2493.
- Munson, J.W. 1991. *Analisis Farmasi Metode Modern*. Parwa B. diterjemahkan oleh Harjana. Surabaya: Airlangga University Press. hal.334-89.
- Mulyatiningsih, Endang. 2007. *Teknik - teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta: UNY.
- Nazzarudin dan Muchlisah F. 1994. *Buah Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Noer, Hendry. 2006. *Mengenal Dodol Secara Ilmiah*. <http://www.foodreview.biz>. Diakses pada tanggal 7 Januari 2015 pada pukul 13.25 WIB.
- Organicfood. 2014. *Eggplant*.
<http://www.organicfood.com/html/arteggplant2.html>. Diakses pada tanggal 8 November 2014 pada pukul 21.00 WIB.
- Poedjiadi dan Titin Supriyanti. 2008. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta : UI.Press.
- Proverawati dan Erna Kusuma Wati. 2011. *Ilmu Gizi Untuk Keperawatan & Gizi Kesehatan*. Yoyakarta : Nuha Medika
- Puslitbang. 2004. *Budidaya Mangga*.
[shttp://www.LitbangHortikultura.go.id/phlt.pandu.php/id=116&ch=pd.2004](http://www.LitbangHortikultura.go.id/phlt.pandu.php/id=116&ch=pd.2004). Diakses pada tanggal 14 November 2014 pada pukul 20.08 WIB.
- Rahayu, Eni Suwarsi & Putik Pribadi. 2012. *Perbandingan Kadar Vitamin dan Mineral dalam Buah Segar dan Manisan Basah Karika Dieng (Carica pubescens Lenne & K.Koch)*. Biosaintifika Vol. 2 No.2, September 2012, ISSN 2085-191X, Hal 90-100.
- Ratnaningsih, Nani dan Ichda Chayati. 2004. *Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta:FPKIKIP.

- Rini, Novita. 2011. Uji kadar Vitamin C (Asam askorbat) dan Protein Yoghurt Susu Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak (*Annona muricata*). (Skripsi S-1 Progd Pendidikan Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rohman, Abdul. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rubatzky Vincent E dan Yamaguchi. 1999. *Sayuran dunia 3 Prinsip, Produksi, dan Gizi*. Bandung: ITB Bandung
- Rukmana, R. 1994. *Bertanam Terung*. Jakarta: Kanisius.
- Sakidja, J.S.T. Moningka, M.B.K. Roeroe, K. Paputungan, T. S Suharto dan Sathribunga, Y.T., 1995. *Dasar-Dasar Pengawetan Makanan*. Ujung Pandang: Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur.
- Satuhu, S. 2000. *Penanganan Mangga untuk Ekspor*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Satuhu, S dan Sunarmani 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sepyani, Anita. 2009. Kadar Gula dan Vitamin C pada Yoghurt Susu Sapi Boyolali dengan Penambahan Air Muda (*Cocos nucifera*) dan Ekstrak Buah Sirsak (*Annona muricata*). (Skripsi S-1 Progd Pendidikan Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Soediaoetama, A.D. 1996. *Ilmu Gizi dan Ilmu Diet di Daerah Tropik 2st ed.* Jakarta: PN Balai Pustaka.
- Sri, dkk. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Bahan Dasar pada Pembuatan Dodol Multi Gizi Terhadap Kandungan Gizi*. Poltekkes Kesehatan Kemenkes Makassar. *Media Gizi Pangan, Vol.XIII, Edisi 1, 2012*.
- Srihari, Endang. 2010. *Pengaruh Jenis Humektan pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*. Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Syarat Mutu Berbagai Jenis Dodol*. Jakarta: Swadaya.
- Steens, V. 2006. *Flora*. Jakarta: PT Praditya Pramita.

- Subandjar. 2006. *Aneka Manfaat Buah Mangga*. Jakarta: Insan Cendekia.
- Sudari. 1994. *Aspek Teknologi Pangan Organoleptik untuk Industri Pangan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiyono. 2002. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan PAU Pangan dan Gizi* Bogor: IPB.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardiyono, L. 1995. *Tanaman Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sunarjono. 1997. *Prospek Berkebun Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Supariasa, I.D.N.B, Bakri and I Fajar. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: EGC: 1 - 76.
- Susangka, Hariyani & Andriyani. 2006. *Evaluasi Nilai Gizi Limbah Sayuran Produk Cara Pengolahan Berbeda dan Pengaruhnya terhadap Pertumbuhan Ikan Nila*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Tahmrin & Prayitno. 2008. *Pengaruh Lama Perebusan dan Perendaman terhadap Kadar Air dan Tingkat Kelunakan Kolang-Kaling*. Dalam: Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008. FMIPA UNILA. Bandar Lampung, 17-18 November 2008. Hlm 44-49.
- Thurnham D.I. Bender D. A, Scott J dan Halsted C. H. 2000. *Water soluble vitamin, dalam Human Nutritions and Dietatic* (Garow J. S, James W. P. T and Ralph A) hal 249 - 257, Harcourt Publishers Limited, United Kingdom.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Vindayanti, Oki. 2012. *Pemanfaatan Terung Ungu dalam Pembuatan Dodol yang Bermanfaat sebagai Sumber Vitamin A*. (Skripsi S-1 Progdil Teknik Boga). Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Zakaria, Maryam Razak dan Salmiah. 2009. *Ilmu Teknologi Pangan*. Makassar: Politeknik Kesehatan.